

Déjeuner

～ランチ B メニュー～

AMUSE-BOUCHE 始まりの一皿

BRÛLÉ DE SCOMBRE AU GINGEMBRE ET FLEURS DE COLZA MARINÉES,
CONFITURE DE KUMQUAT ET ÉCUME D'AMANDE
生姜風味の寒鯧のブリュレと菜の花のマリネ
金柑のコンフィチュールとアーモンドのエキューム

POULET FAÇON "CORDON BLEU",
SAUCE SUPRÊME À LA TRUFFE
大山どりのコルドンブルー仕立て
トリュフ香るシュプレームソース

Poisson du Jour à la Mode du Chef
本日の魚をシェフにお任せで

TENDRE LONGE DE VEAU RÔTIE,
ACCOMPAGNÉE D'UN GRATIN DE LÉGUMES RACINES FAÇON "DAUPHINOIS"
柔らかな仔牛ロースのロティ
根菜のドフィーヌ風グラタンを添えて

FONDANT AU CHOCOLAT,
SAUCE AUX FRUITS ROUGES PARFUMÉE AU KIRSCH, GLACE À LA GRIOTTE
フォンダンショコラ キルシュ香るベリーソース
グリオットチェリーのグラスと共に

MIGNARDISES ET CAFÉ
小菓子とコーヒー

¥12,500

MAIN COURSE CHANGED FROM THE ABOVE
MENU TO HOMARD POËLÉ
上記メニューよりメインをオマール海老のポワレに変更したコース

¥16,500

※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し出ください

KINDLY INFORM US

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODS OR ARE OBSERVING DIETARY RESTRICTIO